

Milkshke ipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **51**
- SRM **11.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 5.5 kg (58.9%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (21.4%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 1 kg (10.7%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Pszenica niestodowana | 0.84 kg (9%) | 75 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 80 g | 15 min | 13 % |
| Whirlpool | Magnum | 30 g | 30 min | 13.5 % |
| Whirlpool | Chinook | 20 g | 30 min | 13 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 2 dni | 12 % |